



**Spracovanie poľnohospodárskych produktov
– projekty realizované prostredníctvom
MAS Sabinovsko, o.z.**

Inšpirácie v potravinárskych projektoch podporených cez MAS

Teplý Vrch, konferencia NS MAS 25.11.2025

Podopatrenie 4.2 / Oblasť 3A. Mlynský, pekárenský, pečivárenský a cukrovinkársky priemysel

OVOCNÁ ZÁHRADA s.r.o.

„Spracovanie, balenie a skladovanie potravín”

NFP = 49 919,40 (51% OV)
Realizácia v r. 2025

Predmet projektu:

Rekonštrukcia nevyužívaných priestorov na účely spracovania, balenia a skladovania potravín. Stavebné práce v miestnostiach na spracovanie pohánky, miestnosti na balenie pohánky, miestnosti na skladovanie hotových výrobkov a prislúchajúcich interiérových priestoroch vrátane výstavby bezbariérovej rampy.



Ciele projektu:

- podpora rozvoja mikropodniku zameraného na spracovanie potravín
- rekonštrukcia nevyužívaných priestorov na priestory vhodné na spracovanie potravín a ich balenie
- vytvorenie jedného nového pracovného miesta



Pohánka

*pseudoobilnina - neobsahuje lepok (glutén);
veľmi cenný je bioflavonoid/ rutín/ vitamín P*

- je možné spracovať
všetky časti rastliny



sušenie na ploche – v nízkej vrstve, aby nedošlo k zapareniu,
viacnásobné použitie vzduchovej čističky;
po stiahnutí vlhkosti je pohánka pripravená na vylúpanie
= prvotné spracovanie pohánky; ak sa tento prvotný
spracovací proces zanedbá, tak sa pohánka celkom
znehodnotí



Problémom Slovenska je spracovateľský priemysel - neexistuje u nás mlyn, kde by pohánku lúpali. Preto v našej potravinovej sieti dominuje pohánka z dovozu (napríklad z Číny, u ktorej bol zistený zvýšený obsah zvyškov pesticídov). Pritom však spotreba pohánky narastá. Ak by u nás fungovala sieť od pestovateľa cez spracovateľa po obchod, bola by to pre slovenských pestovateľov veľká príležitosť diverzifikovať a spestriť rastlinnú výrobu.



Podopatrenie 4.2 / Oblasť 3A. Mlynský, pekárenský, pečivárenský a cukrovinkársky priemysel

SAJ pekáreň, s.r.o.

„Podpora spracovateľských kapacít spoločnosti SAJ pekáreň s.r.o.“

NFP = 49 999,95 (55% OV)

Realizácia v r. 2025

Predmet projektu:

obstaranie zavedenie dvoch nových pekárenských liniek

Ciele projektu:

- vytvorenie nových alebo kvalitnejších výrobkov
- otvorenie nových trhov, najmä v súvislosti s krátkym dodávateľským reťazcom
- inovácia technologického procesu
- rozšírenie kapacity existujúceho podniku
- zlepšenie efektívnosti výroby
- zvýšenie konkurencieschopnosť podniku na trhu
- vytvorenie nového pracovného miesta (pomocný pekár a pomocný vodič)



1. linka na sádzanie a
pečenie chleba: parná
rúrková etážová pec,
zaparovacia jednotka a
sádzacie zariadenie



2. linka na rezanie, balenie a
klipsovanie chleba
(automatická rezačka chleba
s nafukovačkou sáčkov s
automatickým klipsovacím
zariadením)



Publicita a informovanie



Databáza zrealizovaných projektov PRV SR 2014 - 2022

« Späť na zoznam registrácií (/databaza-registracnych-formularov-prvsr-2014-2020)

Informácie o žiadateľovi

Obchodné meno S&J pekárň, s.r.o.

Okres Sabinov

Kraj Prešovský



Príklady (ne)dobrej praxe

- 1) Projekt „Obnova tradičného spracovania ovocia“ (pestovateľská pálenica)

Od podania projektu po zmluvu o NFP prešlo takmer 30 mesiacov
—————> odstúpenie prijímateľa od zmluvy

- 2) Projekt „Zvýšenie kvality poľnohospodárskej produkcie prostredníctvom modernizovanej techniky určenej na spracovanie rastlín“
Spracovanie byliniek, ale žiadosť bola podaná na stroje do rastlinnej prvovýroby (aj napriek usmerneniam zo strany MAS)

Každý dobrý potravinársky projekt prispieva k znižovaniu nezamestnanosti – dáva prácu miestnym ľuďom, prispieva k rozvoju regiónu i celého vidieka a k potravinovej sebestačnosti Slovenska, vrátane podpory lokálnych potravín, nie nekvalitných surovín z cudzích štátov.

Ďakujem za pozornosť



Európsky poľnohospodársky fond pre rozvoj vidieka:
Európa investuje do vidieckych oblastí



**Program
rozvoja vidieka SR**
2014-2022

